



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

femtionionde årgången

12 februari 2016

Innehållsförteckning

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2016/C 53/01	Eurons växelkurs	1
--------------	------------------------	---

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

2016/C 53/02	Förteckning över hamnar i EU-medlemsstater där landning och omlastning av fiskeriprodukter tillåts och hamntjänster är tillgängliga för tredjelands fiskefartyg, i enlighet med artikel 5.2 i rådets förordning (EG) nr 1005/2008	2
--------------	---	---

V Yttranden

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

Europeiska kommissionen

2016/C 53/03	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.7938 – Catterton/L Companies) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande ⁽¹⁾	6
2016/C 53/04	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.7914 – KKR & Co/Webhelp SAS) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande ⁽¹⁾	7

SV

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES

2016/C 53/05	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.7922 – Nordic Capital/Greendeli Investment Holding) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande ⁽¹⁾	8
2016/C 53/06	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.7603 – Statoil Fuel & Retail/Dansk Fuels) ⁽¹⁾	9

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2016/C 53/07	Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel	10
2016/C 53/08	Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel	14

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾

11 februari 2016

(2016/C 53/01)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,1347	CAD	kanadensisk dollar	1,5842
JPY	japansk yen	127,30	HKD	Hongkongdollar	8,8406
DKK	dansk krona	7,4638	NZD	nyzeeländsk dollar	1,6973
GBP	pund sterling	0,78740	SGD	singaporiensk dollar	1,5774
SEK	svensk krona	9,5188	KRW	sydkoreansk won	1 362,83
CHF	schweizisk franc	1,1027	ZAR	sydafrikansk rand	17,9877
ISK	isländsk krona		CNY	kinesisk yuan renminbi	7,4592
NOK	norsk krona	9,7085	HRK	kroatisk kuna	7,6391
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	15 286,39
CZK	tjeckisk koruna	27,069	MYR	malaysisk ringgit	4,7033
HUF	ungersk forint	311,98	PHP	filippinsk peso	53,953
PLN	polsk zloty	4,4485	RUB	rysk rubel	90,8866
RON	rumänsk leu	4,4783	THB	thailändsk baht	39,995
TRY	turkisk lira	3,3217	BRL	brasiliansk real	4,4836
AUD	australisk dollar	1,6018	MXN	mexikansk peso	21,6064
			INR	indisk rupie	77,6550

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

Förteckning över hamnar i EU-medlemsstater där landning och omlastning av fiskeriprodukter tillåts och hamntjänster är tillgängliga för tredjelands fiskefartyg, i enlighet med artikel 5.2 i rådets förordning (EG) nr 1005/2008

(2016/C 53/02)

Offentliggörandet av denna förteckning sker i enlighet med artikel 5.4 i rådets förordning (EG) nr 1005/2008 av den 29 september 2008 ⁽¹⁾.

Medlemsstat	Utsedda hamnar
Belgien	Oostende Zeebrugge
Bulgarien	Бургас (Burgas) Варна (Varna)
Danmark	Esbjerg Fredericia Hanstholm Hirtshals Hvide Sande (*) København Skagen Strandby (*) Thyborøn (*) Aalborg Aarhus
Tyskland	Bremerhaven Cuxhaven Rostock (omlastningar är inte tillåtna) Sassnitz/Mukran (omlastningar är inte tillåtna)
Estland	För närvarande inga
Irland	Killybegs (*) Castletownbere (*)
Grekland	Πειραιάς (Piraeus) Θεσσαλονίκη (Thessaloniki)
Spanien	A Coruña A Pobra do Caramiñal Algeciras Alicante Almería Barbate (*) (omlastningar och landningar är inte tillåtna) Barcelona Bilbao Cádiz Cartagena Castellón Gijón Huelva Las Palmas de Gran Canaria Málaga

⁽¹⁾ EUT L 286, 29.10.2008, s. 1.

Medlemsstat	Utsedda hamnar
	Marín Palma de Mallorca (*) Ribeira Santa Cruz de Tenerife Santander Tarragona Valencia Vigo (Área Portuaria) Vilagarcía de Arousa
Frankrike	Frankrike, utom de utomeuropeiska departementen Bordeaux Dunkerque Boulogne Le Havre Caen (*) Cherbourg (*) Granville (*) Saint-Malo Roscoff (*) Brest Douarnenez (*) Concarneau (*) Lorient (*) Nantes – Saint-Nazaire (*) La Rochelle (*) Rochefort sur Mer (*) Port la Nouvelle (*) Sète Marseille Port Marseille Fos-sur-Mer Utomeuropeiska Frankrike: Le Port (La Réunion) Fort de France (Martinique) (*) Port de Jarry (Guadeloupe) (*) Port du Larivot (Guyane) (*)
Kroatien	För närvarande inga
Italien	Ancona Brindisi Civitavecchia Fiumicino (*) Genova Gioia Tauro La Spezia Livorno Napoli Olbia Palermo Ravenna Reggio Calabria Salerno Taranto Trapani Trieste Venezia
Cypern	Λεμεσός (Limassol)
Lettland	Rīga Ventspils

Medlemsstat	Utsedda hamnar
Litauen	Klaipėda
Malta	Valletta (Deepwater Quay, Laboratory Wharf, Magazine Wharf)
Nederländerna	Eemshaven IJmuiden Harlingen Scheveningen (*) Velsen-Noord Vlissingen
Polen	Gdańsk Gdynia Szczecin Świnoujście
Portugal	Aveiro Lisboa Peniche Porto Setúbal Sines Viana do Castelo Azorererna: Horta Ponta Delgada Madeira: Caniçal
Rumänien	Constanța
Slovenien	För närvarande inga
Finland	För närvarande inga
Sverige	Ellös (*) Göteborg (****) Karlskrona Saltö (*) (***) (****) Karlskrona Handelshamnen (*) (***) (****) Kungshamn (*) Lysekil (*) (***) Mollösund (*) Nogersund (*) (***) (****) Rönnäng (*) (***) Simrishamn (*) (***) (****) Slite (*) (***) (****) Smögen (*) (***) (****) Strömstad (*) (***) Trelleborg (*) (***) (****) Träslövsläge (*) Västervik (*) (***) (****) Wallhamn (*) (***) (****)
Förenade kungariket	Aberdeen (*) (**) Dundee (*) (endast tillträde till hamntjänster) Falmouth Fraserburgh (*) (**) Grangemouth (*) (endast tillträde till hamntjänster) Greenock (*) (endast tillträde till hamntjänster) Grimsby Hull Immingham

Medlemsstat	Utsedda hamnar
	Invergordon (*) (endast tillträde till hamntjänster) Kinlochbervie (*) (**) Leith (*) (endast tillträde till hamntjänster) Lerwick (*) (**) Lochinver (*) (**) Methel (*) (endast tillträde till hamntjänster) Peterhead Plymouth (*) (**) Scrabster (*) (**) Stornoway (*) (endast tillträde till hamntjänster) Ullapool (*) (**)

(*) Inte en gränskontrollstation i EU.

(**) Landningar godtas endast från fiskefartyg som för flagg från EES- eller Eftaländer.

(***) Landningar av alla fiskeriprodukter från fartyg som för flagg från Norge, Island, Andorra och Färöarna är tillåtna.

(****) Landningar av mer än 10 ton av sill som fångats i områden utanför Östersjön samt av makrill och taggmakrill är inte tillåtna.

V

(Yttranden)

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Förhandsanmälan av en koncentration

(Ärende M.7938 – Catterton/L Companies)

Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande

(Text av betydelse för EES)

(2016/C 53/03)

1. Europeiska kommissionen mottog den 4 februari 2016 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004⁽¹⁾, genom vilken företaget Catterton L.P. (*Catterton Holdco*, Förenta staterna), på det sätt som avses i artikel 3.1 b i koncentrationsförordningen förvärvar fullständig kontroll över företagen L Capital Management SAS (*L Cap Europe*, Frankrike), L Capital Asia Advisors (*L Cap Asia*, Mauritius), L Real Estate SA (*L Real Estate Lux*, Luxemburg), L Real Estate Advisors SAS (*L Real Estate*, Frankrike), L Real Estate Advisors Limited (*L Real Estate HK*, Hongkong) och L Development & Management Limited (*LDML*, Hongkong), tillsammans kallade *L Companies*, genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- Catterton: Konsumentinriktat riskkapitalbolag som specialiserar sig på lånefinansierade företagsuppköp, rekaptaliseringar och tillväxtkapitalinvesteringar i medelstora företag. Catterton investerar inom alla stora konsumentsegment inklusive livsmedel och drycker, detaljhandel och restauranger, konsumentprodukter och tjänster, konsumenthälsa samt medie- och marknadsföringstjänster.
- L Companies: Förvaltar riskkapitalfonder verksamma inom olika konsumentsegment såsom kläder, restauranger, livsmedelsdetaljister, smycken samt fonder som innehar, driver och utvecklar fastigheter.

3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda transaktionen kan omfattas av koncentrationsförordningen, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare. Det bör noteras att detta ärende kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande, i enlighet med kommissionens tillkännagivande om ett förenklat förfarande för handläggning av vissa koncentrationer enligt rådets förordning (EG) nr 139/2004⁽²⁾.

4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha inkommit till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. De kan, med angivande av referens M.7938 – Catterton/L Companies, sändas per fax (+32 22964301), per e-post (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) eller per brev till

Europeiska kommissionen
Generaldirektoratet för konkurrens
Registreringsenheten för företagskoncentrationer
1049 Bryssel
BELGIEN

(¹) EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (koncentrationsförordningen).

(²) EUT C 366, 14.12.2013, s. 5.

Förhandsanmälan av en koncentration
(Ärende M.7914 – KKR & Co/Webhelp SAS)
Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande
(Text av betydelse för EES)
(2016/C 53/04)

1. Europeiska kommissionen mottog den 4 februari 2016 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004⁽¹⁾, genom vilken företaget KKR & Co LP (KKR, Förenta staterna), på det sätt som avses i artikel 3.1 b i koncentrationsförordningen förvärvar fullständig kontroll över företaget Webhelp SAS (Webhelp, Frankrike) genom förvärv av aktier.
2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:
 - KKR: Globalt investeringsbolag som erbjuder ett brett utbud av alternativa tillgångsförvaltningstjänster till offentliga och privata marknadsinvestorer samt kapitalmarknadslösningar.
 - Webhelp: It-företag som huvudsakligen är verksamt inom tillhandahållande av tjänster för utkontraktering av affärsprocesser.
3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda transaktionen kan omfattas av koncentrationsförordningen, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare. Det bör noteras att detta ärende kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande, i enlighet med kommissionens tillkännagivande om ett förenklat förfarande för handläggning av vissa koncentrationer enligt rådets förordning (EG) nr 139/2004⁽²⁾.
4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha inkommit till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. De kan, med angivande av referens M.7914 – KKR & Co/Webhelp SAS, sändas per fax (+32 22964301), per e-post (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) eller per brev till

Europeiska kommissionen
Generaldirektoratet för konkurrens
Registreringsenheten för företagskoncentrationer
1049 Bryssel
BELGIEN

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (koncentrationsförordningen).

⁽²⁾ EUT C 366, 14.12.2013, s. 5.

Förhandsanmälan av en koncentration
(Ärende M.7922 – Nordic Capital/Greendeli Investment Holding)
Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande
(Text av betydelse för EES)
(2016/C 53/05)

1. Europeiska kommissionen mottog den 5 februari 2016 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004⁽¹⁾, genom vilken företaget Nordic Capital VIII Limited (*Nordic Capital*, Jersey), på det sätt som avses i artikel 3.1 b i koncentrationsförordningen förvärvar fullständig kontroll över företaget Greendeli Investment Holding AB och dess direkta och indirekta dotterbolag (*Greendeli*, Sverige) genom förvärv av aktier.
2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:
 - Nordic Capital: Investeringar i stora och medelstora företag som är verksamma inom en rad olika sektorer i Norden och inom de tysktalande delarna av Europa.
 - Greendeli: Import, distribution och bearbetning av färsk frukt och färska grönsaker i Sverige, Finland och Danmark.
3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda transaktionen kan omfattas av koncentrationsförordningen, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare. Det bör noteras att detta ärende kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande, i enlighet med kommissionens tillkännagivande om ett förenklat förfarande för handläggning av vissa koncentrationer enligt rådets förordning (EG) nr 139/2004⁽²⁾.
4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha inkommit till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. De kan, med angivande av referens M.7922 – Nordic Capital/Greendeli Investment Holding, sändas per fax (+32 22964301), per e-post (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) eller per brev till

Europeiska kommissionen
Generaldirektoratet för konkurrens
Registreringsenheten för företagskoncentrationer
1049 Bryssel
BELGIEN

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (koncentrationsförordningen).

⁽²⁾ EUT C 366, 14.12.2013, s. 5.

Förhandsanmälan av en koncentration
(Ärende M.7603 – Statoil Fuel & Retail/Dansk Fuels)
(Text av betydelse för EES)
(2016/C 53/06)

1. Europeiska kommissionen mottog den 4 februari 2016 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾, genom vilken företaget Alimentation Couche-Tard Inc. (ACT, Kanada) via dotterbolaget Statoil Fuel & Retail A/S (SFR, Danmark), på det sätt som avses i artikel 3.1 b i koncentrationsförordningen förvärvar fullständig kontroll över företaget Dansk Fuels A/S (Dansk Fuels, Danmark) genom ett förvärv av aktier.
2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:
 - SFR kontrolleras ytterst av det kanadensiska företaget ACT. ACT är marknadsledare i närbutikensbranschen och har ett globalt nätverk av närbutiker och bensinstationer. ACT finns i Nordamerika, Europa och Asien. SFR har tre typer av verksamhet i Danmark: detaljhandelsförsäljning av motorbränslen, kommersiell eller icke-detaljistförsäljning av motorbränslen och närbutiksdetaljhandelsförsäljning av dagligvaror och smörjmedel.
 - Dansk Fuels omfattar Shells försäljning inom och utanför detaljistledet av motorbränslen och flygbränslen i Danmark.
3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda transaktionen kan omfattas av koncentrationsförordningen, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare.
4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha inkommit till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. De kan, med angivande av referens M.7603 – Statoil Fuel & Retail/Dansk Fuels, sändas per fax (+32 22964301), per e-post (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) eller per brev till

Europeiska kommissionen
Generaldirektoratet för konkurrens
Registreringsenheten för företagskoncentrationer
1049 Bryssel
BELGIEN

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (koncentrationsförordningen).

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2016/C 53/07)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”PINTADE DE L’ARDECHE”**EU-nr: FR-PGI-0005-01297 – 29.12.2014****SUB () SGB (X)****1. Namn**

”Pintade de l’Ardèche”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrike

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1 Produkttyp**

Klass 1.1 Färskt kött (och slaktbiprodukter)

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

”Pintade de l’Ardèche” är en pärlhöna, en fågel i ordningen hönsfåglar, som föds upp utomhus.

”Pintade de l’Ardèche” kommer från tåliga stammar med långsam tillväxt. Den lägsta slaktåldern är 94 dagar.

”Pintade de l’Ardèche” har grå fötter och fjäderdräkt.

Organoleptiska egenskaper: fast, magert kött med mörk färg och intensiv smak.

Presentation:

— Endast slaktkroppar i klass A säljs hela.

— Hela slaktkroppar säljs traditionellt med tarserna krökta mot fågelns bröstorg, under bröstbenet.

— Eventuell styckning får endast ske manuellt, och styckningsdelarna ska uppfylla presentationskriterierna för klass A.

Presentationssätt:

— Utan inälvor (slaktkroppens lägsta vikt: 1,1 kg).

— Färdig för tillagning (lägsta vikt hos urtagen slaktkropp utan inälvor men med tarser: 0,880 kg).

— Styckad.

Köttet säljs färskt eller djupfryst.

3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

”Pintade de l’Ardèche” föds upp utomhus med fri tillgång till en naturligt grustäckt, trädbevuxen rastgård, från högst 56 dagars ålder.

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

Fodret består uteslutande av vegetabilier, mineraler och vitaminer. Minst två typer av spannmål ska ingå. Fodrets totala fetthalt får inte överstiga 6 %.

Andel spannmål i fodret för "Pintade de l'Ardèche":

- Under inledningsfasen, från dag 1 till dag 28 som längst: minst 50 % spannmål.
- Under uppgödningsfasen från dag 29 till och med slakten: Den vägda genomsnittliga andelen spannmål och spannmålsprodukter ska vara minst 80 % under uppgödningsfasen. Denna period innefattar tillväxt- och slutgödningsfasen.

Spannmålsprodukter får utgöra högst 15 % av den sammanlagda mängden spannmål och spannmålsprodukter.

Fodret får inte innehålla läkemedel av något slag, inklusive koccidiostatika. Endast naturliga preparat för reglering av tarmfloran är tillåtna.

3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Uppfödningen av "Pintade de l'Ardèche" sker i det avgränsade geografiska området. Uppfödningssfasen inleds när kycklingarna är en dag gamla och avslutas när pärlhönsen förs till slakteriet.

3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

Avståndet mellan uppfödningssanläggningen och slakteriet ska understiga 100 km eller en transporttid på under 3 timmar. Eventuell styckning av slaktkropparna får endast ske manuellt. Fjäderfån som säljs hela ska ha tarserna kvar.

3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Förutom de obligatoriska uppgifter som föreskrivs i bestämmelserna om märkning av fjäderfån ska följande uppgifter finnas med:

- Namnet: "Pintade de l'Ardèche".
- EU:s SGB-logotyp.

Uppgifter om slakteriet ska anges genom särskild märkning (CEE-märke) eller på den etikett med vikt och pris som fästs på produkten intill informationsetiketten.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska produktionsområdet för "Pintade de l'Ardèche" är koncentrerat till bergsmassivet Vivarais i Ardèche, i Centralmassivets mellersta och östra delar. Det består av följande distrikt:

Departementet Ardèche (07):

Samtliga kommuner i följande distrikt: Annonay, Annonay Nord, Annonay Sud, Antraigues-sur-Volane, Burzet, Le Cheylard, Chomerac, Coucouron, Lamastre, Montpezat-sous-Bauzon, Privas, Rochemaure, Saint-Agrève, Saint-Félicien, Saint-Martin-de-Valamas, Saint-Péray, Saint-Pierreville, Satillieu, Serrières, Tournon-sur-Rhône, Vals-les-Bains, Vernoux-en-Vivarais, La Voulte-sur-Rhône. Distriktet Aubenas: kommunerna Aubenas, Mercuer, Saint-Didier-sous-Aubenas. Distriktet Thueyts: kommunerna Astet, Barnas, Chirols, Lalevade-d'Ardèche, Mayres, Meyras, Pont-de-Labeaume, Prades, Thueyts. Distriktet Villeneuve-de-Berg: kommunerna Berzème, Darbres, Lussas, Mirabel, Saint-Gineis-en-Coiron, Saint-Jean-le-Centenier, Saint-Laurent-sous-Coiron, Saint-Pons.

Departementet Loire (42):

Samtliga kommuner i följande distrikt: Bourg-Argental, Pélussin, Saint-Chamond, Saint-Chamond Sud, Saint-Genest-Malifaux.

Distriktet La Grand-Croix: kommunerna Doizieux, Farnay, La Grand-Croix, L'Horme, Lorette, Saint-Paul-en-Jarez, La Terrasse-sur-Dorlay. Distriktet Rive-de-Gier: kommunerna Châteauneuf, Pavezin, Rive-de-Gier, Sainte-Croix-en-Jarez.

Departementet Haute-Loire (43):

Samtliga kommuner i följande distrikt: Aurec-sur-Loire, Fay-sur-Lignon, Le-Monastier-sur-Gazeille, Monistrol-sur-Loire, Montfaucon-en-Velay, Le-Puy-en-Velay Est, Le-Puy-en-Velay Sud-Est, Saint-Didier-en-Velay, Saint-Julien-Chapteuil, Sainte-Sigolène, Tence, Yssingeaux.

Distriktet Bas-en-Basset: kommunerna Bas-en-Basset, Malvallette. Distriktet Le-Puy-en-Velay Nord: kommunerna Chaspinhac, Malvers, Le Monteil. Distriktet Retournac: kommunen Retournac. Distriktet Saint-Paulien: kommunerna Lavoûte-sur-Loire, Saint-Vincent. Distriktet Solognac-sur-Loire: kommunerna Le Brignon, Cussac-sur-Loire, Solognac-sur-Loire. Distriktet Vorey: kommunerna Beaulieu, Chamalières-sur-Loire, Mézères, Rosières, Vorey.

5. Samband med det geografiska området

Specifika uppgifter om det geografiska området

Det geografiska området för "Pintade de l'Ardèche" utgörs av bergsmassivet Vivarais, som till större delen ligger i Ardèche men även sträcker sig in i östra delen av Haute-Loire och södra delen av Loire. Detta område består uteslutande av kommuner i bergs- och utlöparområden som kännetecknas av nackdelar som hänger samman med höjden, lutningen och/eller klimatet och får till effekt att möjligheterna till utnyttjande av jorden begränsas betydligt. Här har ett extensivt jordbruk vuxit fram.

Klimatet i det geografiska området är typiskt för medelhöga bergsområden och har kontinentala inslag, med stora skillnader mellan årstiderna och betydande temperaturskillnader, mycket korta mellansäsonger och kraftiga vindar.

Det geografiska området kännetecknas dessutom av jordar som bildats av gamla eruptiva bergarter, granit och skiffer. Det rör sig om hårda men lätt sönderfallande bergarter, och marken i fjäderfånas rastgårdar är därför täckt med en stor mängd småsten.

På 1960-talet började en fjäderfäsektor växa fram i norra Ardèche, och den fick konkret form på 1980-talet när uppfödarna bildade "Syndicat de Défense des Volailles Fermières de l'Ardèche" 1985.

Produktionen av utomhusuppfödd "Pintade de l'Ardèche" utvecklades i en naturlig miljö som inte lämpar sig för intensiv odling eller uppfödning. Den sker på små till medelstora familjegårdar (i genomsnitt 35 ha) med blandodling och uppfödning (uppfödning, trädodling, bär, linser) och med begränsad marktillgång.

För att bevara uppfödningens traditionella karaktär har uppfödarna inriktat sig på en extensiv produktionsmetod och utomhusuppfödning. Djurtätheten är därför begränsad, både i byggnader och i rastgårdar. Pärlehönsens foder är till stor del spannmålsbaserat, i enlighet med de traditionella metoder som tillämpats av uppfödarna i Ardèche. De brukade komplettera fodret i rastgårdarna med spannmål från anläggningens odlingsbara mark.

Fjäderfåna har dessutom fri tillgång till en utomhusrastgård, vilket gör att deras behov av rörelse kan tillgodoses och att fodret kan kompletteras (med gräs och insekter). För att kunna dra nytta av rastgårdarna, som både är kuperade och exponerade för de lokala vädervariationerna, har uppfödarna sett till att plantera ett stort antal träd (minst 30 träd av lokala trädslag för en byggnadsyta på 400 m²). På så sätt uppmuntras fjäderfåna att vistas utomhus, samtidigt som deras rörlighet främjas och de skyddas mot sol och vind.

Uppfödarna har också valt stammar som är väl anpassade till de naturliga förhållandena: lugna, tåliga, rörliga och anpassade till förhållandena i rastgårdarna. Dessa stammar har dessutom långsam tillväxt, och pärlhönsen kan därför slaktas vid högre ålder än genomsnittet (nära könsmodnaden).

Den begränsade transporttiden till slakteriet gör att man undviker att stressa djuren.

Specifika uppgifter om produkten

"Pintade de l'Ardèche" är ett fjäderfä som föds upp utomhus.

Organoleptiska tester av "Pintade de l'Ardèche" har visat att produkten i förhållande till andra pärlhöns på marknaden utmärker sig genom följande egenskaper:

- Köttet är fastare, både i vita muskler (filé) och röda muskler (lår).
- Köttet är magrare och har intensivare smak och mörkare färg.

Styckningen sker uteslutande manuellt. "Pintade de l'Ardèche" som säljs hela kännetecknas av att tarserna kröcks mot bröstbenet.

Orsakssamband

Orsakssambandet mellan det geografiska området och "Pintade de l'Ardèche" har sin grund i både anseendet för produkterna och kunnandet hos uppfödarna.

För att bevara fjäderfäuppfödningens traditionella karaktär har uppfödarna inriktat sig på gårdsproduktion och utomhusuppfödning (begränsad djurtäthet, sen slakt, tillgång till rastgård).

Användningen av tåliga stammar med långsam tillväxt, valet av foder med en hög andel spannmål och användningen av kuperade rastgårdar med en stor mängd naturligt grus gör det möjligt att föda upp fjäderfän med erkända smakegenskaper, med fast kött och intensiv smak som främsta kännetecken. Den höga andelen spannmål är väsentlig för den intramuskulära fettansättningen och därmed för köttets smakegenskaper.

De kuperade rastgårdarna främjar utvecklingen av de yttre musklerna, framför allt på låren, och den fettförbränning som ger köttet hos "Pintade de l'Ardèche" dess magra karaktär.

"Pintade de l'Ardèche" slaktas vid högre ålder än genomsnittet, vilket gör att man får ett mörkare kött med intensivare smak.

Genom att stressen hos djuren begränsas före slakt bevaras den slutliga kvaliteten hos slaktkropparna, som även garanteras av den manuella styckningen eller den traditionella presentationen som hela slaktkroppar.

Anseendet för "Pintade de l'Ardèche" har sin grund i både den traditionella uppfödningen och de organoleptiska egenskaperna. Det har sedan 1990-talet befasts genom utvecklingen av sektorn (ett hundratal uppfödare med över 150 byggnader) och genom försäljningen i hela sydöstra Frankrike och på annat håll. Ett bevis för det höga anseendet är att produkten tilldelats ett stort antal priser, bl.a. flera medaljer vid jordbrukstävlingen Concours Général Agricole: guld 1993, brons 1994, brons 1996, brons 1997. "Pintade de l'Ardèche" används av de främsta kockarna och finns med på restaurangmenyerna i Ardèche. Produkten nämns också i radio- och tv-program, i turistguider och i recept på välsmakande rätter: kastanjefyllt filé av "pintade de l'Ardèche", "pintade de l'Ardèche" med havskräftor och venusmusslor osv. Uppfödarnas insatser på försäljningsställena för att förklara produktionsmetoden och sprida recept där produkterna ingår har bidragit till denna framgång.

Hänvisning till offentligtörandet av specifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCPintadedelArdeche.pdf>

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2016/C 53/08)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”SEL DE SALIES-DE-BÉARN”

EU-nr: FR-PGI-0005-01311 – 3.2.2015

SUB () SGB (X)

1. Namn

”Sel de Salies-de-Béarn”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrike

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp

Klass 2.6 Salt

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

”Sel de Salies-de-Béarn” är koksalt som säljs i form av grovt eller fint salt. Saltet varken raffinerats eller tvättas efter skörden och framställs utan tekniska tillsatser.

Fysiska egenskaper:

”Sel de Salies-de-Béarn” utgörs av saltkorn med stora morfologiska olikheter och ett stort intervall i fråga om kornstorlek. Saltkornen är mycket ömtåliga och sköra.

”Sel de Salies-de-Béarn” säljs i form av saltkorn. Det består av en anhopning kristaller formade som ihåliga uppochnedvända pyramider.

Kristallerna har vätskeinneslutningar i form av mikroskopiska håligheter fyllda med saltlösning.

Kornstorlek:

I grovt salt har 80 % av saltkornen en storlek av minst 0,5 mm. I fint salt har 80 % av saltkornen en storlek av högst 0,5 mm.

Kemiska egenskaper:

Vid förpackningen uppfyller ”sel de Salies-de-Béarn” följande kriterier:

Parameter	Halt
Fukt	≤ 8 %
Olösliga ämnen	≤ 1 %
Kalcium	≥ 100 mg/100 g
Kalium	≥ 30 mg/100 g
Magnesium	≥ 10 mg/100 g
Sulfater	≥ 100 mg/100 g

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

Organoleptiska egenskaper:

"Sel de Salies-de-Béarn" har naturligt vit färg med rosa och ljusgula inslag och mjölkaktigt utseende.

Presentationssätt:

"Sel de Salies-de-Béarn" säljs i slutna, förseglade förpackningar med identifieringsuppgifter.

3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

—

3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Följande åtgärder sker i det geografiska området:

- Borrning.
- Uppumpning av vatten från saltkällan.
- Framställning av saltet.
- Torkning – siktning – krossning.
- Förpackning.

Framställningen av saltet innefattar följande åtgärder:

- Rening av vattnet från saltkällan.
- Avdunstning av vattnet från saltkällan genom uppvärmning.
- Skörd.
- Lagring/avrinning.

3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

Salt är en ömtålig och skör produkt, och "Sel de Salies-de-Béarn" får därför avlägsnas från det geografiska produktionsområdet först sedan det förpackats på så sätt att slutkonsumenten garanteras en produkt med bibehållna egenskaper och oförändrad kvalitet.

De lokala anläggningarna visar prov på särskilt kunnande. Deras ingående kunskaper om den ömtåliga och sköra produkten gör att de ägnar särskild omsorg åt lagring och förpackning. När saltet har uppnått den fastställda fukthalten avgör saltproducenten med utgångspunkt i de atmosfäriska förhållandena, men framför allt genom att känna på saltet, när det ska förpackas. Saltet får inte fastna på fingrarna.

Saltproducenterna ser till att inte packa saltet för hårt och att begränsa hanteringen. Syftet är att bevara den vita färgen och att undvika att saltkristallerna pressas ihop och kornen går sönder så att vätskeinnslutningarna förstörs.

Eftersom "Sel de Salies-de-Béarn" förpackas i det geografiska området underlättas också spårbarhetskontrollen, och det kan garanteras att produkten inte blandats med annat salt.

3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Produktens märkning ska innefatta följande:

- Namnet på den skyddade geografiska beteckningen: "Sel de Salies-de-Béarn".
- Varubeteckningen:
 - Grovt salt.
 - Fint salt.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det avgränsade geografiska området innefattar de kommuner som ligger i norra Pyrenéernas utlöpare.

Det har en yta av 180 km² och innefattar 13 kommuner i regionen Aquitaine:

- 2 kommuner i departementet Landes: Saint-Cricq-du-Gave och Sorde-l'Abbaye.
- 11 kommuner i departementet Pyrénées-Atlantiques: Auterive, Came, Carresse-Cassaber, Castagnède, Escos, Labastide-Villefranche, Léren, Oraàs, Saint-Dos, Saint-Pé-de-Léren och Salies-de-Béarn.

5. Samband med det geografiska området

Specifika uppgifter om det geografiska området

I början av mesozoikum, under trias, gav avdunstning av havsvatten under två perioder med torrt klimat upphov till saltavlagringar i det geografiska produktionsområdet för "Sel de Salies-de-Béarn". Dessa evaporiter av gips (kalciumsulfat) och halit (natriumklorit) bildar upp till 900 m djupa lager, varav 600 m utgörs av salt. I slutet av krita utsattes triasmassivet i Salies-de-Béarn för ett avsevärt tektoniskt tryck i samband med Pyrenéernas bildande.

De djupa saltlagren i det geografiska området är inte lika kompakta som de bergarter som täcker dem. Elasticiteten gör att kupol- eller spetsformiga saltformationer, så kallade diapirer, tränger upp. En sådan diapir kommer nästan i dagen i triasmassivet i det geografiska området.

Det vatten som tränger ner i de djupa lagren mineraliseras framför allt när det kommer i kontakt med de salthaltiga bergarterna från trias. Det vatten som finns i saltlagret eller kommer i kontakt med det tvättar saltet och tar upp natriumklorid. Vattnet berikas med mineralsalter och spårelement på sin väg genom triaslagrens dolomitiska inslag.

Vattnet rinner genom kanaler som bildats genom upplösning av triasbergarterna (salt och kalkhaltiga och dolomitiska bergarter).

Nivåskillnaden gör att vattnet tränger upp till markytan och bildar naturliga saltkällor i det geografiska området.

När det gäller de mänskliga faktorerna vittnar ett stort antal lämningar efter krukmakerier och ugnar om att man redan sedan bronsåldern utvunnit salt i triasmassivet i Salies-de-Béarn. Under bronsåldern (2 200–800 år f.Kr.) och antiken (600–400 år f.Kr.), värmdes det salta källvattnet upp och fick avdunsta i keramikkrärl som sedan slogs sönder för att erhålla saltet.

Under medeltiden (400–1400-talet), skedde en viktig förändring av saltutvinningstekniken: saltpannan började användas. Vattnet värmdes över vedeld och avdunstade, och det salt som fällts ut på botten av kärlet togs till vara.

På 1500-talet beslutade invånarna i Salies-de-Béarn att bilda en organisation kring denna naturtillgång:

- Intresseorganisationen "Corporation des Part-Prenants" bildades.
- Regelverket "Règlement de la Fontaine Salée" fastställdes.

Organisationen finns fortfarande kvar, fem sekler efter bildandet.

"Sel de Salies-de-Béarn" framställs än i dag av salt källvatten från det geografiska området. Det bildas genom kristallisering vid avdunstning av salt källvatten enligt den urgamla metoden med uppvärmning av saltlösningen i saltpannor utomhus.

De fysiska egenskaper som är ett resultat av framställningsmetoden gör att "Sel de Salies-de-Béarn" är en ömtålig och skör produkt.

Saltproducenterna ägnar omsorg åt förhållandena i samband med lagring, hantering och förpackning, för att begränsa

- ytoxidering som kan ge färgförändringar,
- omfattande och oförsiktig hantering som kan försämra saltkornen och förstöra kristallernas vätskeinnslutningar.

Specifika uppgifter om produkten

"Sel de Salies-de-Béarn" bildas genom sedimentering i form av kristallanhopningar på saltpannans botten.

Kristallerna har ojämn storlek med ett stort intervall i fråga om kornstorlek.

De har vätskeinnslutningar i form av mikroskopiska håligheter fyllda med saltlösning.

"Sel de Salies-de-Béarn" kännetecknas av sin naturligt vita färg med rosa och ljusgula inslag.

Vätskeinnslutningarna ger saltkristallerna ett mjölkaktigt utseende.

En jämförande studie av flera sorters salt av olika ursprung som genomförts av D. Cussey-Geisler och M. H. Grimaldi (*Caractérisation du sel utilisé pour la salaison du Jambon de Bayonne*, UPPA, juli 1989) visar att "Sel de Salies-de-Béarn" i geokemiskt hänseende innehåller en mängd olika spårelement, i synnerhet kalcium, kalium, magnesium och olika sulfater som är karakteristiska för evaporiter från trias.

Dessa särskilda egenskaper har gett "Sel de Salies-de-Béarn" ett högt anseende.

Orsakssamband

Orsakssambandet för "Sel de Salies-de-Béarn" har sin grund i produktens kvalitet och anseende – det är kombinationen av naturliga faktorer och ett tusenårigt kunnande som ligger bakom denna unika produkt.

Spårelementen i källvattnet i det geografiska området, som mineraliseras kraftigt vid kontakten med de geologiska lagren, finns kvar i saltkristallernas vätskeinnestrukturer.

Det tusenåriga kunnandet tar hänsyn till källvattnets inneboende egenskaper och möjliggör kristallisering utan annan mänsklig inblandning än uppvärmning av vattnet. På så sätt får "Sel de Salies-de-Béarn" sin rika karaktär.

Detta kunnande gör det också möjligt att bevara den naturliga färgen hos "Sel de Salies-de-Béarn", eftersom stor uppmärksamhet ägnas åt att undvika oxidering och förhöjd fukthalt i samband med lagring och förpackning.

Slutligen gör den begränsade hanteringen att den karakteristiska strukturen hos "Sel de Salies-de-Béarn", med dess kristallanhopningar, bevaras.

Anseendet för "Sel de Salies-de-Béarn" framgår av en mängd historiska skildringar, t.ex. *Mélanges historiques critiques de physique, de littérature et de poésie* (1768), där Marquis d'Orbessan beskriver framställningen av salt i Salies-de-Béarn. Han avslutar sin beskrivning med följande iakttagelse: "Det är väl känt att vanligt salt måste tvättas så att den bräckta smaken försvinner och saltet kan serveras. Saltet från Salies kräver inte denna behandling."

Saltet har i dag en central plats i det sociokulturella livet i staden Salies-de-Béarn, där det marknadsförs bl.a. genom särskilda sammanslutningar, konst och kulturevenemang. Sammanslutningen "Jurade du sel" anordnar också sedan mer än 30 år tillbaka den årliga "Hesta de la sau" (saltfesten). Detta evenemang lockar varje år mer än 10 000 personer. Ett stort antal turister besöker "saltstaden" året runt.

"Sel de Salies-de-Béarn" används vid beredning av mycket berömda produkter som skinka med den skyddade geografiska beteckningen "Jambon de Bayonne", fårost med den skyddade ursprungsbeteckningen "Ossau-Iraty" och anka med den skyddade geografiska beteckningen "Canard à foie gras du Sud-Ouest" (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy).

Även många köksmästare och chokladmästare använder "Sel de Salies-de-Béarn".

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPSelSaliesDeBearn2015.pdf>

ISSN 1977-1061 (elektronisk utgåva)
ISSN 1725-2504 (pappersutgåva)



Europeiska unionens publikationsbyrå
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

SV